



## Medienmitteilung

### Weideschlachtung gesetzlich erlaubt

**Die schweizweit erste definitive Bewilligung für die Weideschlachtung ist nun rechtskräftig. Damit gibt es ab jetzt eine Schlachtmethode für Rinder, die ohne langen Transport und Stress im Schlachthaus auskommt. Nach erfolgreichem Abschluss der Pilotphase mit zehn Weideschlachtungen wurde am 4. Mai 2016 das Rind Nr. 11 auf der Weide geschlachtet – erstmals mit gesetzlich verankerter Erlaubnis.**

(Frick, 3. Juni 2016) „Endlich ist die Weideschlachtung in der Schweiz gesetzlich erlaubt“, freut sich Nils Müller, Landwirt des Betriebs „Zur Chalte Hose“. „Das Ziel, dass unsere Tiere dort sterben können, wo sie auf die Welt kamen, haben wir damit voll und ganz erreicht.“ Die Bewilligung von Nils Müller wurde unbeschränkt auf den eigenen Rindviehbestand ausgestellt, läuft bis Ende Jahr 2018 und kann dann wieder erneuert werden. Beim jahrelangen Tauziehen mit den Behörden wurde Müller von Eric Meili, Berater für Tierhaltung vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), unterstützt. „Die artgerechte Weidehaltung der Rinder kann jetzt konsequent zu Ende geführt werden“, sagt Meili. „Die Weideschlachtung schafft zudem eine neue Marktnische. Sie ist ein Teamkonzept von Bauer, Metzgerin, Jäger und lokalem Schlachthof und bringt wieder sinnvolle Arbeit zurück aufs Land. Und das Bedürfnis vieler Menschen nach ethisch wertvollem und qualitativ hochstehendem Fleisch kann gedeckt werden.“

Bei der Weideschlachtung ist ein Rind von seinen Herdengenossen umgeben und steht in vertrauter Umgebung, wenn der finale Schuss fällt. Unmittelbar danach wird es ausgeblutet und in einem Spezialanhänger ins Schlachthaus gebracht. Die strengen Hygienevorschriften werden damit eingehalten. Gleichzeitig bleibt dem Tier der Lebendtransport sowie der Stress im Schlachthof erspart. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) hat die Blutwerte in der Pilotphase gemessen. Die Laktatwerte bestätigen, dass die prä-mortalen Belastungsfaktoren bei der Weideschlachtung minimiert werden. Dies wurde auf zwei deutschen Betrieben in einer Doktorarbeit der Universität Kassel bestätigt - auch für die während des Abschusses mit anwesenden Herdengenossen. Zudem weist das Fleisch dank der Weideschlachtung bessere Werte in den Parametern Zartheit, Fleischfarbe und Wasserhaltevermögen auf.

## Dank

Dank gebührt der Tierschutzorganisation VIER PFOTEN, die für das Projekt Weideschlachtung sowohl die rechtlichen Abklärungen als auch die wissenschaftliche Beratung des FiBL finanziert hat. Unser Dank gilt auch dem Schlachtlokal Küssnachter Berg und Umgebung.

## Kontakt Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)

- Eric Meili, Berater FiBL, Tel. +41 (0)79 236 47 18, [eric.meili@fibl.org](mailto:eric.meili@fibl.org)
- Franziska Hämmerli, Ansprechpartnerin Medien FiBL, Tel. +41 (0)62 865 72 80, [franziska.haemmerli@fibl.org](mailto:franziska.haemmerli@fibl.org)

## Kontakt: Zur Chalte Hose

- Nils Müller & Claudia Wanger, Tel. +41 (0)44 918 04 46, [mail@zurchaltehose.ch](mailto:mail@zurchaltehose.ch)

## Kontakt: VIER PFOTEN Schweiz

- Valenda Penne, Tel. +41 (0)43 311 80 90, [valenda.penne@vier-pfoten.org](mailto:valenda.penne@vier-pfoten.org)

## Weiterführende Informationen

- Info-Video Weideschlachtung:  
[FiBLFilm Weideschlachtung](#)
- Informationen Weideschlachtung:  
[Online-Magazin Bioaktuell](#)
- Die in der Medienmitteilung genannte Doktorarbeit:  
[Schiffer, Katrin Juliane \(2015\): On farm slaughter of cattle via gunshot method. Dissertation Uni Kassel, Shaker Verlag Aachen.](#)

## Diese Medienmitteilung im Internet

Sie finden diese Medienmitteilung einschliesslich Bilder und Hintergrundinformationen im Internet unter <http://www.fibl.org/de/medien.html>.